



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DA CAPARICA  
PLANIFICAÇÃO ANUAL- 2020-2021  
CURSO PROFISSIONAL DE RESTAURAÇÃO  
DISCIPLINA: TECNOLOGIA ALIMENTAR  
ANO: 1ºB



Semestres	Nº de aulas Previstas
1º	32
2º	18
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>

DOMÍNIO	SUBDOMÍNIO	Nº de aulas
<b>7731-Higiene e segurança alimentar na restauração</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apresentação e organização do ano letivo<ol style="list-style-type: none"><li>1. Noções de microbiologia dos alimentos<ol style="list-style-type: none"><li>1.1. Microrganismos - definição e ação</li><li>1.2. Influência dos microrganismos nos produtos alimentares</li><li>1.3. Fatores intrínsecos de desenvolvimento</li><li>1.4. Fatores extrínsecos de desenvolvimento</li><li>1.5. Deterioração e conservação dos produtos alimentares</li><li>1.6. Bactérias agentes de toxinfecções alimentares</li></ol></li><li>2. Noções de higiene</li><li>3. Procedimentos de manipulação de alimentos<ol style="list-style-type: none"><li>3.1. Preparação</li><li>3.2. Confeção/processamento</li><li>3.3. Conservação</li><li>3.4. Distribuição</li></ol></li><li>4. Contaminação dos alimentos</li><li>5. Conservação e armazenamento de géneros alimentícios</li><li>6. Noções de limpeza e desinfecção</li><li>7. Introdução à aplicação de procedimentos de um sistema preventivo, que garanta a segurança dos alimentos<ol style="list-style-type: none"><li>7.1. Regulamentação em vigor</li><li>7.2. Introdução</li><li>7.3. Princípios e conceitos</li><li>7.4. Terminologia</li><li>7.5. Etapas de aplicação do sistema</li></ol></li></ol></li><li>Avaliação</li></ul>	<b>25</b>
<b>8211-Higiene e segurança no trabalho na restauração</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Normas de segurança e higiene na restauração<ul style="list-style-type: none"><li>◦ Sinalização de segurança das instalações e equipamentos</li><li>◦ Manuseamento de equipamentos</li><li>◦ Normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos</li><li>◦ Proteção coletiva e individual</li><li>◦ Uniformes</li><li>◦ Produtos perigosos (rotulagem, armazenagem e manuseamento)</li></ul></li><li>• Condições de saúde dos profissionais da restauração</li><li>• Tipos de risco e seu controlo<ul style="list-style-type: none"><li>◦ Incêndios</li><li>◦ Riscos elétricos</li></ul></li></ul>	<b>25</b>

- Tipos de risco e seu controle
  - Incêndios
  - Riscos elétricos
  - Trabalho com máquinas e equipamentos
  - Movimentação manual e mecânica de cargas
  - Organização e dimensionamento do posto de trabalho
  - Posturas no trabalho
  - Iluminação
  - Atmosferas perigosas
  - Ruído
- Gestão do risco
  - Consequências dos acidentes de trabalho
  - Avaliação do risco profissional
- Procedimentos de emergência e risco
  - Técnicas de atuação e orientação
  - Caixa de primeiros socorros

---

**Avaliação**

TOTAL

**50**